



Ottava edizione a Le Manzane VENDEMMIA SOLIDALE PER AIUTARE LA RICERCA SULLA SLA

La pioggia non ha fermato la solidarietà alla cantina Le Manzane di San Pietro di Feletto (Tv), dove 500 persone hanno sfidato il maltempo per partecipare della grande festa dell'uva giunta ormai all'ottava edizione. Tra gli ospiti d'onore Sammy Basso, l'ex cestista italiano Riccardo Pittis, il campione 2017 della Tiramisù World Cup Andrea Ciccolella, il governatore del Veneto Luca Zaia e l'assessore regionale Federico Caner. "Abbiamo raccolto 4-5 quintali di Glera - spiega il proprietario Ernesto Balbinot - provvederemo comunque, con i nostri ragazzi, a raccogliere l'uva necessaria e a destinarla alle dovute finalità della vendemmia solidale. Il ricavato di quest'anno sarà devoluto alla onlus Revert per la ricerca sulla Sla, grazie a un progetto in collaborazione con l'impresa sociale Edipo Re", E.A.

IMBOTTIGLIAMENTO

AVE TECHNOLOGIES - DELLA TOFFOLA GROUP

Nuovi sistemi modulari di imbottigliamento



Versatilità e affidabilità sono le parole chiave per i nuovi sistemi modulari di imbottigliamento AVE Technologies - Della Toffola Group. Questi sono dotati di valvole isobariche elettropneumatiche a cannula mobile adatte per vino spumante, frizzante, fermo, birra e CSD. Le valvole sono disponibili anche nella versione a sensore di livello. I cicli di riempimento sono gestiti da un unico pannello di controllo e consentono la pre-evacuazione singola o doppia con correzione del livello nella bottiglia. Questa operazione si esegue dal pannello di controllo, senza cambiare la cannula

e con un sigma di 1 mm per entrambe le valvole nella versione isobarica con autolivello. La campana anulare, con finitura a specchio, è priva di collettori o camere chiuse e adotta invece, per il vuoto e il gas, canali drenanti e ispezionabili. Questo recipiente può essere impiegato fino a 6 bar di pressione e viene collaudato e certificato PED a 9 bar. Le stelle brevettate di trasferimento permettono di evitare il cambio formato nell'impiego di bottiglie cilindriche e leggermente coniche con diam. 50 - 100 mm. La modularità degli impianti consente anche la sincronizzazione con l'etichettatura per un risparmio di spazio, oltre alla possibilità di completamento, ad esempio, con tappatori supplementari, gabbietatrice ecc. I sistemi AVE Technologies sono concretamente innovativi anche grazie ai basamenti inclinati, ai nuovi pistoni di sollevamento completamente pressurizzati e alle coclee e movimentazione con servomotore.

BERTOLASO

Linee complete progettate su misura per la "nuova" Cantina di Soave

Raggiungere gli ottanta milioni di bottiglie all'anno è un'impresa riservata a chi non rinuncia mai a evolvere. Questo settembre Cantina di Soave ha inaugurato il proprio nuovo quartier generale ad altissima automazione (vedi alle pagg. 22-23). Il Gruppo Bertolaso è orgoglioso di aver contribuito da protagonista, realizzando entrambe le linee di imbottigliamento: due linee complete progettate su misura, una per vini fermi e una per spumanti, che di fatto triplicano la produzione del marchio fino

alle 28.000 bottiglie all'ora. La riorganizzazione investe l'intero processo industriale, dal conferimento allo stoccaggio, ora gestito in modo del tutto integrato. Con le loro tecnologie i sistemi creati da Bertolaso puntano sulla compattezza e velocizzano radicalmente i cambi formato, così da garantire allo stesso tempo ritmi elevati e versatilità - fattore essenziale per una casa vitivinicola così diversificata. La storia di Cantina di Soave è "un'evoluzione instancabile e continua", ha raccontato

il direttore generale Bruno Trentini al Sole 24 Ore, una storia in cui l'innovazione è essenziale. Grazie al rapporto con Bertolaso, l'azienda oggi "coniuga perfettamente grandi volumi e flessibilità". Trentini aveva spiegato anche al Corriere Vinicolo. Per uno stabilimento da record serviva un esempio di efficienza in azione. Bertolaso ha trasformato la visione di Cantina di Soave in realtà, proponendo un modello capace di esaltare la grande ricchezza vinicola di tutto un territorio.



MACCHINE, SERVIZI E PRODOTTI PER IL PRE E POST IMBOTTIGLIAMENTO

LALLEMAND Pure-Lees™ Longevity: il lievito inattivo specifico con elevata capacità di consumo dell'ossigeno disciolto



WATCH NOW

Terminata la fermentazione alcolica, i vini specialmente se bianchi o rosati, diventano molto sensibili ai fenomeni ossidativi indotti dalla presenza di O₂ e cationi metallici disciolti: queste reazioni determinano generalmente un imbrunimento del colore, la perdita di aromi fruttati e varietali e un calo qualitativo del prodotto. Uno studio condotto in collaborazione con l'Irra di Montpellier (vedi video con QR-code) ha chiarito i meccanismi alla base del consumo di ossigeno rilevato nei vini conservati sulle fecce fini. Il risultato di queste sperimentazioni è Pure-Lees™ Longevity, uno specifico lievito inattivo sviluppato per fornire uno strumento naturale di protezione contro le ossidazioni durante lo stoccaggio e l'affinamento. Utilizzato dalla fine della fermentazione alcolica fino all'imbottigliamento, anche in trattamenti con brevi tempi di contatto, aiuta a migliorare la freschezza e la longevità dei vini

bianchi, rosati e base spumante. Numerose esperienze pratiche di utilizzo durante lo stoccaggio, nei travasi, in vini conservati in bag in box, nelle spedizioni in camion-cisterna hanno evidenziato la sua azione di protezione nei confronti dell'ossigeno prevenendo i classici problemi di imbrunimento e di decadimento aromatico. Per ottimizzare pulizia e freschezza aromatica è possibile utilizzare il prodotto in sinergia con 1-2 g/hL di Reduless®, lievito inattivo con rame immobilizzato. A dosi maggiori (5-30 g/hL) Reduless® è altamente efficace nella cura e prevenzione dei difetti indotti da odori solforati negativi. Per l'ultima aggiunta prima dell'imbottigliamento Lallemand propone Mannolees™, una preparazione specifica a base di mannoproteine solubili in grado di migliorare l'equilibrio globale dei vini apportando volume nel pieno rispetto della componente aromatica d'origine.



TEBALDI Expertan Puro e Supremo in pre-imbottigliamento per freschezza aromatica e rotondità



Expertan Puro e Supremo sono i nuovi tannini che regalano freschezza aromatica e rotondità al palato. I due prodotti sono stati selezionati per essere proposti sul mercato grazie alle ottime proprietà rigenerative che esaltano in particolare modo freschezza e aromaticità del vino. La qualità e l'intensità di questi tannini puri permettono di avere un'ottima evoluzione nel tempo garantendo longevità e conservazione del vino. Si consiglia l'uso di Expertan Puro e Supremo nella fase di pre-imbottigliamento. Expertan Puro è una miscela di tannini proantocianidinici con notevole azione antiossidante che intensifica il quadro aromatico del vino sia al naso che in bocca, esaltando la freschezza e apportando piacevoli note balsamiche. Rispetta l'aroma fruttato del vino rafforzando la struttura tannica senza indurirla. Indicato per vini freschi, giovani e profumati, oppure per vini con principi di ossidazione o squilibri sensoriali. Supremo è un tannino ottenuto attraverso un'attenta selezione di legni di quercia (*Quercus Alba*) provenienti dalle migliori foreste americane. Il legno è sottoposto a stagionatura all'aperto per almeno 18 mesi e successivamente tostato su bruciere così come avviene per le doghe delle barrique. Supremo conferisce finezza tannica, equilibrio e rotondità grazie all'alta qualità del legno impiegato, estratto direttamente dal cuore della quercia. Grazie a queste origini pregiate l'effetto è particolarmente intenso, forte e strutturalmente armonico oltretutto duraturo nel tempo.